

I když se dnes v restauraci nenaobědváte či nenavečeříte, můžete si hostinu dát u nás. V naší muzejní sbírce máme plné stoly překypující dobrým jídlem a pitím, a to i s vybranou společností. Podívejte se s námi na to, jak se stolovalo v minulosti a kdy jsme začali jíst příborem.



*Obraz s pohledem do zámeckého interiéru na veselou společnost s moralistním vyzněním. Autor Lucas van Valckenborch  
80. léta 16. století, olejomalba na plátně*

Jídelní sestavu, tak jak ji známe v podobě lžíce, vidličky a nože, hodovníci u stolů užívají od poloviny 17. století. A co bylo předtím? Pojdme podrobněji prozkoumat vývoj příboru.

## NŮŽ

K prvnímu nástroji sloužícímu k porcování jídla se musíme vypravit až do pravěku, kdy lidé v období paleolitu užívali kamenný nůž z pazourku. Od té doby se mnohé nezměnilo, i v dnešních dobách používáme nože ke stejnému účelu, jen se mění materiály, z nichž jsou vyrobeny.



*Nůž z čepelky s jedním žebrem, materiál Silicit, období neolitu*

Nůž jako příbor se začal užívat ve středověku při hostinách, ležel na stole a byl k dispozici pro více hostů. Jen někteří stolovníci si nosili nůž vlastní. Podobu příboru získal až na konci 16. století. Jídelní nůž se zakulacenou špičkou se stal běžným od 18. století.

★ Když byl nůž umaštěný, tak jej nejčastěji hodovníci očistili:

*Zakroužkuj správnou odpověď*

- a) O svůj oděv
- b) Zakrojil se svrchu o bochník chleba
- c) Omyl se ve vodě

Dokud nebyly ještě známy vidličky, mohly se kusy chleba nebo masa napichovat na nůž, namáčet do omáčky a vkládat do úst.

## LŽÍCE

Dalším nástrojem sloužícím ke stolování je lžíce. Ta byla také používána již v pravěku, avšak měla jinou podobu, než ji známe dnes. Co myslíte, jaké materiály pravěkým lidem sloužily jako lžíce?

Byly to všemožné kostěné naběračky, byly vyráběny z pazourku a ze dřeva. Lžíce k nám přišla s příchodem vařené stravy.

Jako příbor se lžíce užívá od starověku. Ve starověkém Egyptě se vyráběly ze slonové kosti, pazourku nebo dřeva. V Číně je dochovaná lžíce z bronzu, která má špičatý konec pro napichování jídla.

★ Ve středověku bylo možné vypozerovat hned několik druhů materiálů, ze kterých se lžíce vyráběla. Vždy však odkazovala na určitou společenskou vrstvu.

*Materiály užívané k výrobě příborů najdeš v přesmyčkách:*

Chudí používali \_ \_ \_ \_ \_

VEDOŘ

bohatí používali \_ \_ \_ \_ \_ a \_ \_ \_ \_ \_

TŘOSBÍR OLZTA

\_ \_ \_ \_ \_ se v té době ještě nevyužívalo, protože zásadně ovlivňovalo chuť pokrmu a podléhalo korozi.

LOEŽZE

## VIDLIČKA

Posledním nástrojem, který časově zaostává za prvními dvěma, je vidlička. Vidlička se dvěma hroty se nejprve používala ve starověku a to v Egyptě, antickém Řecku a římské říši a později i v Byzantské říši. Sloužila hlavně k přidržování masa při porcování, ale ne ke vkládání soust do úst. Zmínky o výskytu tohoto nástroje je možné nalézt i v Bibli a to v knize Samuel.

První zmínka o vidličce ve středověké Evropě pochází z roku 972, kdy si ji s sebou přivezla byzantská princezna, novomanželka římského císaře, přičemž její vidlička byla ze zlata. Velkým odpůrcem vidličky byla katolická církev, která v tomto nástroji viděla podobnost se satanskými vidlemi a neuznávala ji jako d'áblův nástroj, který nepatří na stůl. Pozdější těžké onemocnění princezny se proto považovalo za trest boží.

V Čechách se jedlo zlatými vidličkami zdobenými tyrkysem již v roce 1543 na zámku ve Vlašimi. Také vzhled vidličky se měnil. Původně dva rovné bodce v rukojeti ze slonoviny, rohu nebo dřeva se teprve počátkem 18. století přetvarovaly na tři kratší a také už prohnuté hroty.

★ Zkus si nakreslit starověkou vidličku:

**Příbory** prošly v uplynulých stoletích nemalými změnami. Odborníci dnes uvádějí až 200 nejrozličnějších druhů jídelního náčiní.

★ Zakroužkuj správnou základní sestavu jídelního příboru:

- a) lžíce, nůž, vidlička, dezertní lžička
- b) lžíce, nůž, vidlička
- c) lžíce, nůž, vidlička, salátové příbory

★ Nakresli správné rozmístění příborů kolem talíře na stole:



Správné umístění příboru: vidlička vlevo od talíře – zuby nahoru, nůž vpravo od talíře – ostřím k talíři, lžíce vpravo od talíře – dnem na stůl. Dezertní příbory (moučnicková lžička, moučnicková vidlička, dezertní nůž a vidlička, kávová lžička) se umístí nad talířem, rukojetí na tu stranu, kterou rukou budeme jíst.

Počet příborů je limitován číslem tři na jedné straně talíře. Potřebujeme-li při mimořádně slavnostní tabuli více příborů, přidáme je na stůl až ve chvíli, kdy už upotřebené příbory ze stolu zmizely.

Příbor se pro naši kulturu stal symbolem kultivovaného stolování. Stále však existují kultury, kde jsou ruce hlavním nástrojem k pojídání pokrmů. V Turecku, Indii nebo v některých zemích Afriky se mnohé speciality rozhodně nehodí jíst příborem. I hodování rukama musí vypadat elegantně a vyžaduje dobré způsoby a vzdělání. Ani v Evropě se nepřestalo jíst rukama, existují pokrmy, kde se příbor stává nepatřičným pomocníkem. V první řadě je to krájený chleba či drobné pečivo, které se na menší kousky nekrájí, ale trhá. Rukama se jí také chřest, krabi, humr, plátky sýra, drobné pečínky, jako například křepelka nebo žabí stehýnka. U takových jídel by měli hostitelé na stůl nachystat misku s citrónovou šťávou na umytí prstů. Ta pak musí zmizet spolu se zbytky. Rukama se jí také sendvič, a to i v případě, že si jej objednáte v restauraci a přinesou vám k němu příbor.

★ Součástí stolování vždy bylo také mytí rukou. Znáte správný postup tohoto hygienického úkonu?

*Doplňte náčiní:*

Hosté drželi ruce nad .....

A sluha jim ruce poléval vodou z .....

Víte, kdy se myly ruce?

- a) Před jídlem
- b) Po jídle
- c) Před i po jídle

Věříme, že vám již pořádně vytrávil při pomyšlení na kulinářské hody. Jídlo u nás v muzeu sice nekoupíte, ale vaši duši jistě nakrmíte při pohledu na naše muzejní sbírkové předměty.